

# Weihenstephaner

BERLIN

## Aus der Suppenkuchl & Salatgarten / Soups & Salads

*Wärmendes & Frisches – g'mach wie daboam*

**Kräftige Rinderbrühe** mit Leberknödel und frischem Schnittlauch, dazu Brot<sup>1,3,6</sup> 7,90 €

*Beef broth served with liver dumpling and chives*

*Caldo de ternera servido con albóndigas de hígado y cebollino.*

*Brodo di manzo servito con gnocchi di fegato ed erba cipollina*



**Großer Bergbauernsalat**<sup>12,1,7</sup>

mit Kürbiskernen und Balsamico-Hausdressing

*Large mountain farmer's salad with pumpkin seeds and house balsamic dressing*

*Ensalada grande del granjero de montaña con semillas de calabaza y aderezo balsámico de la casa*

*Insalata contadina di montagna con semi di zucca e condimento balsamico della casa*

17,50 €

**-mit gebratenen Hähnchenbruststreifen**<sup>1,6,9</sup>

*-with fried chicken stripes*

*-con tiras de pollo frito*

*-con strisce di pollo fritto*

+6,40 €

**-mit gegrilltem Ziegenkäse**

*-with grilled goat's cheese*

*-con queso de cabra a la parrilla*

*-con formaggio di capra grigliato*

+7,00 €

**Zu unseren Gerichten empfehlen wir einen gemischten Beilagensalat**<sup>12</sup>

*As a side order we recommend a small mixed salad*

*Como acompañamiento, recomendamos una ensalada mixta pequeña.*

*Come contorno consigliamo una piccola insalata mista.*

5,90 €

## Flammkuchen / tarte flambée

**Klassisch** - mit Schmand, Schinkenwürdeln Zwiebeln und Rucola<sup>1,7</sup>

*Classic - with sour cream, diced ham, onions and argula*

*Tarta flambeada Clásico: con crema agria, jamón cortado en dados, cebolla y rúcula*

*Torta flambee. Classico - con panna acida, prosciutto a dadini, cipolle e rucola*

15,50 €

**Camembert** - mit Schmand, Preiselbeeren, Birne und Rucola<sup>1,7</sup>

*Camembert - with sour cream, cranberries, pear and argula*

*Tarta flambeada Camembert con crema agria, arándanos, pera y rúcula.*

*Torta flambee. Camembert - con panna acida, mirtilli rossi, pere e rucola*

16,90 €

**Vegetarisch** - mit Schmand, buntem Gemüse, Zwiebeln und Rucola<sup>1,7</sup>

*Vegetarian - with sour cream, colorful vegetables, onions and argula*

*Tarta flambeada Vegetariano: con crema agria, verduras de colores, cebolla y rúcula*

*Torta flambee Vegetariano - con panna acida, verdure colorate, cipolle e rucola*

15,90 €

# Weihenstephaner

B E R L I N

---

## Alpine Brotzeit-Schmankerl / Small dishes

*Herzhaftes aus 'n Bergen zum Dazwisch'n*

Unser Hausbrot kommt vom Bäcker unseres Vertrauens der seit 100 Jahren traditionelles Sauerteigbrot backt, mit echtem Sauerteig ohne Sauertageextrakt und Backbeschleuniger, die Bäckerei Röhring in Blankensee

---

**Ofenfrische bayerische Brez'n** mit Butter<sup>1,7</sup> 3,80 €  
*Original Bavarian Pretzel with butter*  
*Pretzel bávaro original con mantequilla*  
*Pretzel bavarese originale con burro*

**Obatzda** nach dem Weihenstephaner Originalrezept mit Hausbrot<sup>1,7</sup> 14,90 €  
*Obatzda", a typical Bavarian homemade cream cheese served with farmer bread*  
*Obatzda, un queso cremoso casero típico de Baviera que se sirve con pan de pueblo.*  
*Obatzda", un tipico formaggio cremoso bavarese fatto in casa servito con pane contadino*

**"Weihenstephaner Wurstsalat"** <sup>1,3,7,10</sup> 15,50 €  
Von der Lyoner Wurst mit Zwiebeln, Gurken, Radieschen in Süßer-Senf-Vinaigrette und Hausbrot  
*Weihenstephaner sausage salad made out of Lyoner sausage with onions, pickles, radishes in a sweet mustard vinaigrette an bread*  
*Ensalada de salchicha Weihenstephaner hecha con salchicha Lyoner con cebolla, pepinillos, rábanos en vinagreta de mostaza dulce y pan*  
*Insalata di salsiccia Weihenstephaner a base di salsiccia Lyoner con cipolle, cetriolini, ravanelli in una vinaigrette alla senape dolce e pane*

**„Tiroler Brettjause"** <sup>1,3,7,12,9</sup> 20,50 €  
kalt aufgeschnittener Schweinsbraten, Schwarzwälder Schinken, Obatzda, Bavaria Blue, gekochtes Ei, Butter, Kren, Gewürzgurken, Salatgarnitur und Hausbrot  
*Cold sliced roast pork, Black Forest ham, Obatzda cheese spread, Bavaria Blue cheese, boiled egg, butter, horseradish, pickled gherkins, and homemade bread*  
*Lonchas frías de cerdo asado, jamón de la Selva Negra, queso Obatzda para untar, queso azul de Baviera, huevo cocido, mantequilla, rábano picante, pepinillos encurtidos y pan casero.*  
*Affettato freddo di maiale arrosto, prosciutto della Foresta Nera, crema di formaggio Obatzda, formaggio Bavaria Blue, uovo sodo, burro, rafano, cetriolini sottaceto e pane fatto in casa*

# Weihenstephaner

B E R L I N

---

## Deftige Wurst-Spezialitäten vom Grill und aus dem Kessel/ Hearty sausage specialties from the grill and from the kettle

---

- 2 Weißwürstl (auch nach 12 Uhr !)** mit Brez'n <sup>10,8,1</sup> 13,90 €  
*2 "Weißwürste" Bavarian white sausages (served in a bowl) with brez'n*  
*2 salchichas blancas bávaras «Weißwürste» (servidas en un cuenco) con brez'n*  
*2 salsicce bianche bavaresi "Weißwürste" (servite in una ciotola) con brez'n*
- 2 Weihenstephaner Bierbratwürstl** mit Pommes frites und frischen Kren<sup>1</sup> 17,90 €  
*2 Weihenstephaner beer sausages served with french fries and horseradish*  
*2 salchichas Weihenstephaner de cerveza, servidas con patatas fritas y rábano picante*  
*2 salsicce alla birra Weihenstephaner servite con patatine fritte e rafano*
- 2 Käsekrainer** mit Erdäpfel-Speck-Salat und frischen Kren <sup>7,10,9</sup> 16,50 €  
*2 "Käsekrainer" (filled with cheese) served with potato salad and horseradish*  
*2 «Käsekrainer» (rellenos de queso) servidos con ensalada de patatas y rábano picante.*  
*2 "Käsekrainer" (ripieni di formaggio) serviti con insalata di patate e rafano*
- 6 Original Nürnberger Rostbratwürstl'** mit Sauerkraut und Hausbrot<sup>1,12</sup> 15,50 €  
*6 "Rostbratwürste" (small grilled sausages) served with „Sauerkraut“ and farmer bread*  
*6 «Rostbratwürste» (salchichas pequeñas a la parrilla) servidas con „chucrut“ y pan de pueblo.*  
*6 "Rostbratwürste" (piccole salsicce alla griglia) servite con „crauti“ e pane contadino*
- „Weihenstephaner“ „Almcurrywurst“** mit fruchtig - würziger Currysoße und Pommes frites<sup>9,10</sup> 16,90 €  
*Grilled sausage topped with a curry sauce, served with french fries*  
*Salchicha a la parrilla con salsa de curry, servida con patatas fritas.*  
*Salsiccia alla griglia con salsa al curry, servita con patatine fritte*
- „Weihenstephaner Würstl'platte“** mit Erdäpfel-Speck-Salat<sup>10,9</sup> 27,50 €  
*„Weihenstephaner Sausage Platter“ sausages served with potato salad*  
*Plato de salchichas «Weihenstephaner» servidas con ensalada de patatas.*  
*„Weihenstephaner Sausage Platter“ salsicce servite con insalata di patate*

# Weihenstephaner

B E R L I N

---

## Weihenstephaner Ofenbraterl' - aus dem Rohr wie dahoam/

### Fresh from the oven

---

**Ofenfrischer Schweinsbraten** <sup>1,7,10</sup> 21,90 €

auf Sauerkraut mit Kartoffelknödel mit Weihenstephaner Dunkelstarkbiersoße

*Roast pork served with „Sauerkraut“, potato dumpling and dark beer sauce*

*Cerdo asado servido con chucrut, albóndigas de patata y salsa de cerveza negra*

*Arrosto di maiale servito con crauti, gnocchi di patate e salsa alla birra scura*

**Ofenfrische Schweinehax'n** <sup>1,10,7</sup> 25,90 €

auf Sauerkraut mit Kartoffelknödel und Weihenstephaner Dunkelstarkbiersoße

*Roasted knuckle of pork served with „Sauerkraut“, potato dumpling and dark beer sauce*

*Codillo de cerdo asado servido con chucrut, albóndigas de patata y salsa de cerveza negra*

*Stinco di maiale arrosto servito con crauti, gnocchi di patate e salsa alla birra scura*

**Weihenstephaner „Wirts'platte“** <sup>7,3,1,10</sup> 49,90 €

*Schmanckerl'platte – für 2 Personen – (min. 2 people)*

Schweinsbraten, Grillhaxe, Rostbratwürstl, Leberkäs, Sauerkraut, Kartoffelknödel und Dunkelstarkbiersauce

*Roasted pork, pork knuckle, fried sausages, plain meatloaf, „Sauerkraut“, potato dumplings and dark beer sauce*

*Cerdo asado, codillo de cerdo, salchichas fritas, pastel de carne sin aderezos, chucrut, albóndigas de patata y salsa de cerveza negra.*

*Maiale arrosto, stinco di maiale, salsicce fritte, polpettone semplice, crauti, gnocchi di patate e salsa alla birra scura.*

---

## Snackkarte- / Snacks

---

**Griebenschmalz** mit hausgemachten Röstzwiebeln und Bauernbrot<sup>1,7</sup> 5,90 €

*Lard with homemade fried onions and farmhouse bread*

*Manteca de cerdo con cebollas fritas caseras y pan de pueblo*

*Lardo con cipolle fritte fatte in casa e pane casereccio*

**Pommes Frites** Goldgelb & Knusprig 6,50 €

*French fries Golden brown & crispy*

*Papas fritas Doradas y crujientes*

*Patatine fritte Dorate e croccanti*

**Mozzarella Sticks (8 Stück)** knusprig paniert, innen zart und schmelzend mit Preiselbeeren<sup>1,7</sup> 12,90 €

*Mozzarella sticks (8 pieces) Crispy breaded, tender and melt-in-the-mouth with cranberries*

*Palitos de mozzarella (8 unidades) Crujientes, tiernos y que se deshacen en la boca, con arándanos rojos*

*Bastoncini di mozzarella (8 pezzi) Croccanti, teneri e che si sciolgono in bocca con mirtilli rossi*

**Chicken Nuggets (8Stück)** mit Sweet Chili Soße<sup>1,3,7,9,11</sup> 9,90 €

*Chicken nuggets (8 pieces) and sweet chili*

*Nuggets de pollo (8 piezas) y chile dulce*

*Crocchette di pollo (8 pezzi) e salsa chili dolce*

# Weihenstephaner

B E R L I N

---

## Alpine Wirtshausklassiker / Alpine classics

*Herzhaft und Bodenständig*

---

**2 Scheiben gebratener Leberkäse** mit Erdäpfel-Speck-Salat, dazu 1 Spiegelei<sup>3,7</sup> 19,90 €

*Fried meat loaf with potato-bacon-salad, served with 1 fried egg*

*Pastel de carne frita con ensalada de patatas y bacon, servido con 1 huevo frito*

*Polpettone fritto con insalata di patate e pancetta, servito con 1 uovo fritto*

**Bergbauernschnitzel** vom „alpenländischen Schwein“<sup>1,3,7,10,8</sup> 22,90 €

in Brezen-Käse-Panade, dazu Erdäpfel-Speck-Salat

*Pork cutlet breaded with pretzel and cheese served with a potato-bacon-salad*

*Chuleta de cerdo empanada con pretzel y queso servida con ensalada de patatas y bacon.*

*Cotoletta di maiale impanata con pretzel e formaggio servita con insalata di patate e pancetta*

**Wiener Schnitzel** natürlich vom Kalb<sup>1,3,10</sup> 31,50 €

frisch paniert, goldgelb ausgebacken an Erdäpfelsalat und Speck mit Preiselbeeren

*Wiener schnitzel of veal, of course freshly breaded, fried golden brown with potato salad and bacon with cranberries*

*Escalope vienés de ternera, por supuesto recién empanado, frito hasta quedar dorado, con ensalada de patatas y bacon con arándanos rojos*

*Wiener schnitzel di vitello, ovviamente appena impanato, fritto fino a doratura con insalata di patate e pancetta con mirtilli rossi*

**Weihenstephaner Korbinian-Bockbier-Gulasch** vom „Alm-Weiderind“<sup>1,3,7,4</sup> 26,50 €

Zartes Rindfleisch, langsam im Bockbier g'schmort, dazu handg'machte Brez'nknödel

*Beef goulasch juicy cooked with bock beer, served with pretzel dumpling*

*Goulash de ternera jugoso cocinado con cerveza bock, servido con albóndigas de pretzel*

*Gulasch di manzo succulento cotto con birra bock, servito con gnocchi di pretzel*

**Backfisch** mit Pommes frites, Remoulade und Gurkensalat<sup>1,3,10</sup> 19,50 €

*Fried fish with French fries, remoulade sauce, and cucumber salad*

*Pescado frito con patatas fritas, salsa remoulade y ensalada de pepino*

*Pesce fritto con patatine fritte, salsa remoulade e insalata di cetrioli*

**Sollten Sie Ihre Gerichte teilen wollen, bitten wir zu beachten, dass für jedes weitere Gedeck ein Aufschlag von € 3,50 berechnen.**

*Please note that we charge € 3,50 per plate for shared orders*

# Weihenstephaner

B E R L I N

---

## Vegetarischen Schmankerl aus der Alpenküch'n / Vegetarian Dishes

*Deftig, guad und ganz ohne Fleisch*

---

### Rote Bete Puffer<sup>1,3,8,9,10,6,11</sup>

16,50 €

auf Rucola-Brez'nsalat dazu g'schmackige Honig-Senf-Soß und frischer Petersilie

*Beetroot pancakes with pretzel-arugula-salad ,radishes, red onions, chopped parsley and honey-mustard dressing*

*Tortitas de remolacha con ensalada de pretzel y rúcula, rábanos, cebolla roja, perejil picado y aderezo de miel y mostaza*

*Frittelle di barbabietola con insalata di pretzel e rucola, ravanelli, cipolle rosse, prezzemolo tritato e condimento alla senape e miele*

### Käsespätzle mit Allgäuer Käse und hausgemachten Röstzwiebeln<sup>1,3,7</sup>

17,50 €

*Cheese spaetzle with Allgäu cheese and homemade fried onions*

*Spaetzle de queso con queso Allgäu y cebolla frita casera*

*Spätzle al formaggio con formaggio dell'Algovia e cipolle fritte fatte in casa*

---

## Süßes zum Schluss / Desserts

*Mei süßer Abschluss*

---

### „Weihenstephaner Strudelspezialität“ mit Vanillesoße und Sahne<sup>1,3,7,8</sup>

10,50 €

*„Apfelstrudel“ served with vanilla sauce and whipped cream*

*«Apfelstrudel» servido con salsa de vainilla y nata montada*

*„Apfelstrudel“ servito con salsa alla vaniglia e panna montata*

### Vanilleeis mit steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen<sup>8,7</sup>

9,20 €

*Vanilla ice cream served with styrian pumpkin seed oil and roasted pumpkin seeds*

*Helado de vainilla servido con aceite de semillas de calabaza de Estiria y semillas de calabaza tostadas.*

*Gelato alla vaniglia servito con olio di semi di zucca della Stiria e semi di zucca tostati*

### „Hausgemachter Kaiserschmarrn“<sup>1,3,7</sup>

15,90 €

mit Rosinen, Zwetchgenröster und Staubzucker

*Homemade „kaiserschmarrn“ pankake served with raisins and plum roaster*

*Tortitas caseras «kaiserschmarrn» servidas con pasas y ciruelas asadas*

*Frittata “kaiserschmarrn” fatta in casa servita con uvetta e prugne cotte al forno*

### Allergenenkennzeichnung:

1 Glutenhaltiges Getreide, 2 Krebstiere, 3 Eier, 4 Fisch, 5 Erdnüsse, 6 Sojabohnen, 7 Laktose, 8 Schalenfrüchte, 9 Sellerie, 10 Senf. 11 Sesamsamen, 12 Schwefeldioxid und Sulfite, 13 Lupinen, 14 Weichtiere